北京市餐饮业客用卫生间

清洁卫生示范导则

# 目  录

[引 言 I](#_Toc518986295)

[1 范围 1](#_Toc518986296)

[2 术语和定义 1](#_Toc518986297)

[3 基本要求 1](#_Toc518986298)

[4 外部及内部环境要求 2](#_Toc518986299)

[5 设施要求 2](#_Toc518986300)

[6 清洁操作要求 3](#_Toc518986301)

[7 消毒操作要求 5](#_Toc518986302)

# 引  言

为贯彻落实国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见精神，深入贯彻市委、市政府关于以国际一流标准确保首都食品安全的要求，全面提升餐饮业食品安全、环境设施、文明服务和规范管理水平，北京市食品药品监督管理局委托相关行业协会和有关专家、企业代表，在广泛征求意见的基础上，起草了本导则。本导则是深入推进“阳光餐饮”工程，提升首都餐饮业品质工作的重要内容。

本导则强调了餐饮业保持客用卫生间清洁卫生应当或适宜采取的措施，细化了餐饮业客用卫生间环境、设施、清洁操作和消毒操作要求。鼓励餐饮单位采用节能、环保、减污技术，实现卫生间便利、舒适、美观，体现厕所文明，引导餐饮单位实现规范化、精细化管理，防止环境污染，保障食品安全和消费者身体健康。将由中国烹饪协会、北京烹饪协会、北京市餐饮行业协会、北京西餐业协会率先实施，通过示范引导带动，逐步在全市餐饮业全面推广，实现餐饮企业的自我约束、自我规范、自我提升。为全面提升首都餐饮业质量安全水平，构建国际一流的和谐宜居之都，筹办好2022年冬奥会、冬残奥会提供有力支持。

北京市餐饮业客用卫生间清洁卫生示范导则

# 范围

本导则适用于北京市餐饮企业，包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆（含饭店、宾馆、酒店对外经营的餐厅）等餐饮服务单位独立设置的卫生间。

# 术语和定义

## 2.1 卫生间

建筑物中供使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的空间。

## 2.2 卫生间配套设备

安装在卫生间内的，能够满足使用者进行便溺、盥洗、洗涤等活动的产品。

## 2.3 清洁

没有污垢、尘埃、油脂、废物、食物残渣及肉眼可见的其他异物，也没有异味。

# 基本要求

3.1 建立环境卫生制度。定期开展自查，及时整改，并保留相关记录。

3.2 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。

# 外部及内部环境要求

4.1 卫生间保持通风良好，无臭味和异味，单设通风除臭设备且运行正常，宜采用物理除臭方式，并有适当照明。

4.2 卫生间与外界相通的可开启的窗，应设置易于清洁的纱窗，卫生间与外界直接相通的门能够自动关闭。

4.3 卫生设施保持清洁，没有污垢和异味，设施设备运行良好、妥善维修，没有裂缝溢漏或堵塞的现象，保证有充足的水量冲厕，妥善处理污物。

4.4 卫生间天花板和墙面应干净整洁，不应有破损、脱落、积灰、污迹、水渍、蛛网、乱涂画等。

4.5 卫生间地面应干净整洁，不应有破损、污渍、痰迹、积水、废弃物等。

4.6 排污管道与食品处理区排水管道分设，且有防臭水封。抽污口位于餐饮服务场所外。

# 设施要求

5.1 卫生间指向牌安装位置醒目，指向准确。

5.2 卫生间男女标识等指示牌使用国家标准图形，位置醒目。

5.3 鼓励设立文明如厕宣传牌，语言文字规范，内容通俗易懂。

5.4 应在卫生间出口附近设置洗手设施，并配备符合产品标准的洗手液或肥皂，擦手纸或烘手器等，并能正常运行。

5.5 卫生间应设置面镜，安装牢固，保持其干燥，无水渍。

5.6 便池应采用水冲式，保持畅通，不堵、不漏。配备卫生纸、纸篓、便刷等，坐便器宜提供一次性坐垫。

5.7 每间卫生间均有隔断板（门）。隔断板（门）上宜配有挂衣钩。

5.8 卫生间设清洁工具专用水池，清洁工具定位存放。

# 清洁操作要求

## 6.1 清洁频率要求

卫生间有专人随脏随清洁，非用餐高峰期宜每60分钟检查一次，用餐高峰时宜每15分钟检查一次，同时做好记录。

## 6.2 清洁准备工作

6.2.1 清洁洗手池、便器、窗户等不同部位使用的抹布用颜色区分。

6.2.2 清洁卫生间期间，应设置醒目标识，如“正在打扫”的示意牌等。

## 6.3 操作要求

**6.3.1 便器、小便槽（斗、池）的清洁**

6.3.1.1 清理便器、小便槽（斗、池）前，戴好防护用品。

6.3.1.2 使用专用的洁厕剂喷洒在便器、小便槽（斗、池）内外两侧。特别注意下方的边缘。

6.3.1.3 用便刷彻底刷洗,清除所有污渍,冲水,并将便刷清洁至没有污渍。

6.3.1.4 更换卫生间每个隔间的垃圾袋。

6.3.1.5 便器和小便槽（斗、池）应无锈迹、粪便、尿垢、污物；便器内侧不应有积粪、污垢、洁净见底，沟眼管道通畅。

**6.3.2 清洁面盆、台面及两侧墙壁**

6.3.2.1 清理面盆中的污物，保持清洁。

6.3.2.2 如面盆、面镜两侧墙面有水渍及污渍，用专用工具擦洗，保持干净整洁。

6.3.2.3 保持面盆周围台面干燥，无污渍。

**6.3.3 清洁镜面及玻璃**

6.3.3.1 检查镜面干净，无水渍。

6.3.3.2 如有水渍，将玻璃清洁剂均匀喷洒在镜面，用干抹布从上至下将镜面擦干，擦净，擦亮。

**6.3.4 清洁地面**

6.3.4.1 在地面喷洒少量清洁剂。

6.3.4.2 从里至外，沿墙角平行，边退边拖净地面。

6.3.4.3 清洁后，地面应见湿不见水。

**6.3.5 检查卫生间用品及设备**

6.3.5.1 及时补足洗手液、卫生纸等。

6.3.5.2 检查烘手器是否正常运转，如发现故障，应及时修缮。

6.3.5.3 检查门锁是否能正常使用，如发现故障，应及时修缮。

6.3.5.4 检查清洁间的物品及工具是否充足且维持整洁。

#  消毒操作要求

## 7.1 消毒频率要求

卫生间全面消毒应每日不少于1次；龙头、扶手、烘手器、洗手池、通风口等处的消毒应每日不少于4次；传染病流行等特殊时期应增加消毒次数。

**7.2** 消毒前工作人员应戴好防护用品。

**7.3**  消毒剂应符合相关国家标准。